

Goyo Garcia Viadero

スペイン／リベラ・デル・ドウエロ
ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ

オヴェルノワの衝撃から誕生したリベラ・デル・ドウエロ・ナチュラル

リオハに続きまして、やっとう一つのスペインの一大銘醸地リベラ・デル・ドウエロの素晴らしい生産者のご縁がありました。

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ。

スペイン国内では、クラシックな世界でもナチュラルワインの世界でも推しも推されぬ超一流の生産者として名を馳せています。あのカンロカのバイヤーが多くを買い占めていくほどのクオリティとキャラクターをもち、スペインナチュラルワインのバイオニアであるメンダールやエスコダが主催する試飲サロンH20・ヴェジタルの常連生産者でもあります。

写真の通り、見た目は普通のおじ様。1965年生まれ、綺麗な奥様と4人の娘さんに恵まれ休日にはパパ業も忙しく、「うちの女性たちは悪魔だ、、、」とのろける姿はとてもキュートです。

大学で6年間農業を学び、その後、南スペインの別のワイナリーやオリーブオイルやチーズなどを造る複合農家としても仕事をしてきましたが、フランスのピエール・オヴェルノワのワインに衝撃を受け、2003年に過去を清算して新しい人生を歩み始めます。



スペインの銘醸地カスティージャ・イ・レオン/リベラ・デル・ドウエロの県都ブルゴスから車で南へ30分のグミエル・デル・メルカードという村に小さなボデガを構えています(しかし地下セラーは深く広大です)。

明るいページュのレンガの建物の多い小さな村で、ひと気はほぼなくともものどかな村です。小さな村ですが各々の家で小さなプランターに色とりどりのお花を植えていたり、どこかロマネスク様式を彷彿させるような可愛い建築ポイントがいくつもあります。彼のボデガ前で彼を待つ間も僕らにとっては楽しい待ち時間でした。

リベラ・デル・ドウエロは、ドウエロ川の両岸にへばりつく形で東西約120キロに広がるワイン産地です。ヴェガ・シシリアの国際的な活躍によってリオハ、プリオラートと共にスペインのトップ生産地として世界に名を馳せています。120万haの栽培面積に8,000を超える栽培農家があり、多くは家族経営の零細企業です。スペイン北部の内陸に位置し、海拔750 ~ 900mの標高が高いところに位置します。

DOは赤ワインにのみ認められ、テント・フィノ(テンプラニーリョ)を75%使用するという規定があります。マルベック、ガルナッチャ、メルロー、カベルネソーヴィニヨンなどがブレンドされます。白ブドウのアルビーリョのブレンドも許可されていますが、現在はそのスタイルはほとんど見ないそうです。

気候は大陸性気候、年間雨量は400 ~ 600mmと少なく、乾燥した夏と長く厳しい冬に加えて、四季による温度の変化があります。

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ。

彼はリベラ・デル・ドウエロで最も尊敬されるワインファミリーの一つ、ヴィアデロ家のもとに生まれます。ヴィアデロ家は1980年代、ボデガ・ヴァルドウエロの名でリベラ・デル・ドウエロを復活させた一家として知られています。現在も彼の父と姉によって経営されており、この地で最も重要な財産と認識されています。

ゴヨ・ガルシアは家族のボデガのもとで働く安定路線をすて、ロア村近くのいくつかの区画を購入し、2003年に独立する道を選びます。その時から化学肥料、除草剤、農薬などの化学物質は畑に一切使っておりません。ジュラの偉大な生産者、ピエール・オヴェルノワのようなナチュラルワインメイキングに強く影響を受け、独立時からこの方法をとっています。

畑が完全にピオに転換されるまでの6年間、彼はワインをリリースしませんでした。2003年に畑を持ち、2008年がなんと彼の初ヴィンテージです。この事からも彼の拘りと想いが伺い知れます。

現在は約40haの畑をリベラ・デル・ドウエロにもち、そのすべてがピオロジックで、奥様を含めわずか4人で畑を見えています。その多くのブドウは売っておりますが、一部のお気に入り区画のブドウでいわゆる自社ワインを作っております。

ロア村にある異なる土壌タイプと異なる標高の3つの区画が自社ワイン用のブドウで、その中でさらにいくつかのパーセルに分かれています。植わっている品種は、テンプラニーリョにグラシアーノ、そして一部で白ブドウのアルビーリョが混植されています。このアイデアは伝統的な方法に則っており、単一品種の畑よりもよりブドウが熟すと考えられてきました。

ブドウ樹の多くは100年近く古木で、株仕立て(ゴブレ)。

クオリティを求め収量を抑え、収穫は良質な酸味を得るためにこの地の他の生産者に比べ早く行われ、黒ブドウと白ブドウを混醸します。先にも述べましたが、これはこのリベラ・デル・ドウエロの古き良き醸造方法で、現在ではこの混醸法を取る生産者はあまり見られません。

ブドウはすべて除梗され、自然酵母で発酵、瓶詰めまで一切の添加物はありません。

発酵と瓶詰めは家族がもつボデガ・ヴァルドウエロで行われ、熟成は3世紀に建てられたというボデガの地下深くにある広大なカーヴで、フランスの古樽を使ってゆっくりと時間をかけられます。古いですがとてもきれいで、温度管理はせずとも、自然に夏は10度、冬は8度くらいに温度が保たれています。

彼はリベラ・デル・ドウエロの他にも、彼の母親の出身地であるカンタブリアにもメンシアとパロミノの畑を持ちリベラ・デル・ドウエロのそれと同じ混醸でワインをつくっています。

赤果実中心で軽快な旨味テイストのナチュラルワインが席卷している昨今に一石を投じるようなスペイン銘醸地ナチュラルワインです。繊細な黒果実にヴァーティカルな酸、たっぷりなフィネス、リッチなグラスでお料理と一緒に楽しみ頂ければと思います。

Dionys

【35023】Finca Viñas de Arcilla フィンカ ヴィニャス デアルシージャ 16				【35021】Finca El Peruco フィンカ エルペルコ16			
呼称	D.O. Ribera del Duero リベラ・デル・ドゥエロ			呼称	D.O. Ribera del Duero リベラ・デル・ドゥエロ		
参考小売	¥5,000			参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	赤砂質粘土	810m・全方位	ComigSoon		小石混じりの白砂質	900m・全方位	ComigSoon
品種(収穫/樹齢)	テンプラニーリョ 100% (手摘み/平均100年)			品種(収穫/樹齢)	テンプラニーリョ 85% アルビーリョ 15% (手摘み/平均100年) (混植)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月中旬収穫 / 除梗後、3ヶ月間醸し 35hlの木製解放桶で10～15日間発酵			発酵	9月下旬～10月上旬収穫 / 除梗後、10～15日間醸し 35hlの木製解放桶で20～30日間発酵		
熟成	225Lの古樽(8～10年落ち)で36ヶ月間熟成(パトナージュあり) 無濾過・無清澄			熟成	225Lの古樽(8～10年落ち)で36ヶ月間熟成(パトナージュあり) 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:5mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:5mg/L未満		
アルコール度	14%			アルコール度	14%		
特徴	スペイン・リベラデルドゥエロ、ボデガから真西へ20km、Anguix村の赤砂質・粘土土壌の畑に植わるテンプラニーリョを除梗し3ヶ月醸し発酵後、8～10年落ちのボルドー樽で36ヶ月熟成しました。ブラックガーンネット色、プラムやラズベリー、カシスにウッディな香り、しっかりとしたタンニンと凝縮感、果実味も豊かで長いアフターが続きます。			特徴	スペイン・リベラデルドゥエロ、16年は例年より雨がが多い年でした。標高900mの小石混じりの白砂質で育つテンプラニーリョとアルビーリョを除梗後、10～15日醸し20～30日発酵、8～10年落ちのボルドー樽で36ヶ月熟成しました。濃いブラックガーンネット色、ブラックチェリーやカシス、スパイシーな香り、豊かなタンニンとしっかりとしたボディでやや強めの酸味、アフターは中程度です。		

【35022】Finca Valdeolmos フィンカ ヴァルデオモス16			
呼称	D.O. Ribera del Duero リベラ・デル・ドゥエロ		
参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	赤砂質石灰岩	860m・全方位	ComigSoon
品種(収穫/樹齢)	テンプラニーリョ 95% アルビーリョ 5% (手摘み/平均100年) (混植)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月下旬～10月上旬収穫 / 除梗後、10～15日間醸し 35hlの木製解放桶で20～30日間発酵		
熟成	225Lの古樽(8～10年落ち)で36ヶ月間熟成(パトナージュあり) 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:5mg/L未満		
アルコール度	14%		
特徴	ボデガから18km離れた赤砂質・石灰岩土壌の畑はゴヨ曰く最もエレガントなキュヴェに仕上がります。混植するテンプラニーリョとアルビーリョを除梗し10～15日の醸し後、20～30日発酵し、8～10年落ちボルドー樽で36ヶ月熟成しました。黒味がかかった深いガーンネット色、ベリーやカシス、フランボワーズジャムの香り、ボリュームのあるアタックに酸味と渋味がうまく溶け込みます。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)



Diony